Care

INSTRUCTION

FRS

SUR LA CULTURE

DE LA CAROTTE,

PUBLIÉE par la Commission d'Agriculture & des Arts.

Extrait du nº. 25 de la Feuille du Cultivateur.

LA Carotte (Daucus carotta), plante potagère (1), bis-annuelle, nommée pastenade dans quelques Départemens méridionaux, & ailleurs mal-à-propos betterave, est une des plus utiles

⁽¹⁾ La carotte primitive se trouve communément dans les lieux secs. Sa racine, dans son état originaire, est petite, dure, sucrée. Cette plante a sourni des variétés intéressantes qu'on cultive.

parmi les racines cultivées. Sa saveur douce est plus ou moins parfumée. Elle fournit à l'homme une nourriture saine & abondante; elle convient également aux chevaux, bœufs, vaches, moutons, porcs, chèvres, lapins & volailles.

La prospérité de l'agriculture exige que sa culture soit étendue, & c'est sous ce rapport qu'il va en être question.

On compte ordinairement cinq variétés de carottes, la blanche, la jaune, la rouge, la jaune courte ou orange hâtive moins grosse, & la petite rouge qui est plus courte & plus hâtive.

Les trois premières variétés sont préférables pour les grandes cultures, parce qu'elles sont d'un produit plus considérable. La blanche est moins dissicile sur le sol, résiste mieux au froid, réussit dans les terrains humides, & n'est pas aussi aromatique. La jaune hâtive, qui pivote moins, convient mieux dans les terres peu prosondes: elle est fort tendre & a moins de saveur.

Pour que la carotte produise d'abondantes récoltes & qu'elle acquière de la qualité, il lui faut une terre profonde, naturellement douce & légère; si elle ét oit forte ou compacte, il faudroit la diviser par plusieurs labours, l'alléger même avec des terres légères, sablonneuses, du terreau, du sable sin ou des engrais consommés.

Une terre pierreuse ou nouvellement fumée



ne convient pas à la carotte; les pierres l'empêchent de pivoter & s'opposent à son développement: les grands fumiers, non-consommés, causent une partie de ces inconvéniens, & ont encore celui de favoriser des insectes qui peuvent nuire aux racines.

Cette plante pivotante réussit, par exemple, très-bien après un blé, sur-tout s'il avoit reçu une sumure, & toute plante traçante peut lui succèder, parce qu'elle tire peu de nourriture de la surface de la terre. On peut donc avec consiance semer, après elle, de l'orge, de l'avoine ou tout autre grain de mars.

Dans les terres douces & légères, on peut faire les premiers semis de carotte dès ventôse, & les continuer sur les terrains plus substantiels jusqu'en prairial. On peut semer aussi en thermidor & fructidor dans des terres saines & légères: mais ces dernières cultures ne doivent avoir lieu qu'en petit dans les potagers, ou dans les parties de la République où il gèle peu, car elles exigent d'être couvertes avec de la grande litière, des cossas de pois ou des seuilles, dans les froids rigoureux.

Le terrain qu'on dispose à recevoir la graine de carotte, doit être préparé par trois labours profonds; le premier, avant l'hiver; le second, vers la fin de cette saison, & le troissème, à l'approche du tems où on veut semer. On passera la herse

après le dernier labour, & on semera ensuite trois à quatre livres de graine par arpent de 900 toises. Pour cette opération, on choisira un tems calme, parce qu'il importe beaucoup de la répandre également; & pour y parvenir plus facilement & avec sûreté, on mêlera cette graine avec de la cendre ou du sable sin; on la frottera entre les mains, en appuyant assez pour détacher le velu qui couvre ordinairement cette semence. La graine consiée à la terre, on hersera & on roulera. Elle germe ordinairement en 20 ou 25 jours.

Lorsque les feuilles de la carotte sont développées, ce qui arrive un mois après sa germination, il faut détruire toutes les mauvaises herbes. Vingt-cinq jours environ écoulés, on donnera un bon binage & on éclaircira de manière à es-

pacer les plantes de cinq à six pouces.

Si on remarquoit des parties trop claires dans la pièce de carottes, on pourroit les regarnir avec du plant qu'on retireroit des parties trop drues, & dans ce cas on auroit l'attention de garnir les jeunes plants arrachés d'herbages frais, & de jetter même un peu d'eau dessus, asin qu'ils ne soient pas exposés au hâle. Cette opération se feroit plus avantageusement par un tems couvert : on auroit l'attention de ne pas casser le pivot de ces jeunes racines; cet accident nuiroit à leur reprise & à leur accroissement.

Quatre à cinq décades après ce binage, on en donne un autre qui est ordinairement le dernier. Si les plantes paroissoient disposées à un grand accroissement, & qu'on ait le desir d'obtenir de très-grosses racines, on éclaireit pour les laisser à huit ou neuf pouces de distance; on fait alors usage de celles qu'on retire.

Toutes les carottes qui montent en graine la première année, doivent être détruites; leur semence ne conviendroit pas à la reproduction.

Des cultivateurs coupent les feuilles de la carotte lorsqu'elle est à demi-grosseur, & les donnent aux bestiaux; mais cette opération suspend la végétation & durcit la racine. Elle ne doit avoir lieu que dans des années pluvieuses, ou pour les petites cultures, lorsqu'on est à portée d'arroser à volonté.

On commence à arracher des carottes à la fin de l'été, & alors on dégarnit les parties les plus drues. On peut les laisser en terre dans les climats où on ne craint pas les gelées, & ne les arracher qu'au fur & à mesure qu'on les consomme. Si le froid oblige de les rentrer, ou qu'on présère de les avoir sous la main, on les arrache à la fin de brumaire ou au commencement de frimaire; on en ôte les feuilles & on les place, lit par lit, sur du sable sec, dans un cellier, ou en cave peu prosonde. On les conserve encore dans une sosse creusée à sept ou huit pieds de prosondeur: on

y range les racines, comme il vient d'être dit, fur de pareil fable; on en jette un lit par dessus; on recharge de trois à quatre pieds, & de manière à former un monticule qu'on foule bien : on couvre même de chaume, afin de garantir des pluies. Ces fosses, bien sèches, sont préférables pour conserver long-tems des racines : là elles sont moins susceptibles de pousser, conséquemment de durcir.

Avec des soins dans la conservation & par des semis successifs, on peut avoir de la carotte toute l'année.

Un arpent de carotte est plus profitable que trois de navets.

Coupée par rouelles, blanchie dans l'eau, séchée & réduite en poudre, elle fournit un très-bon aliment & qui se conserve long-tems.

Hachée & mêlée avec du son, elle fait une bonne pâte pour la volaille.

On peut regarder comme une pratique utile, de semer un peu de carottes sur les mars, après les avoir hersés & avant de passer le rouleau. La même pratique peut avoir lieu sur les grains d'automne dans les parties méridionales. Ces racines se trouvent après la récolte des grains; & ce qui reste dans les champs peut être livré fructueusement aux cochons.

L'instrument le plus propre à arracher les ca-

617

rottes est une sourche à quatre dents de fer solides, ayant à peu près la sorme d'une grande bèche.

De la récolte de la graine de carotte. Pour se procurer de bonnes semences de carottes, on met de côté les plus grosses carottes & de la forme la plus parfaite dans chaque variété. Dans les grosses espèces, on choisira les plus longues & les plus colorées; dans les variétés hâtives, toujours aussi les plus colorées, mais les plus courtes, pourvu que leur développement n'ait pas été arrêté par un accident. Dans les climats où on ne craint pas les gelées, on plantera dès le mois frimaire. Dans les climats du nord, ou tempérés, on attendra le mois ventôse. Les grosses espèces se planteront à trois pieds de distance; les moyennes à deux, & les petites à quinze ou dixhuit pouces.

La terre doit être substantielle & bien divisée. On sarclera ou on binera, au besoin, pour détruire les mauvaises herbes.

Lorsqu'on plantera plusieurs variétés de carottes, on éloignera ces variétés autant qu'il sera possible; on sera même ensorte qu'elles se trouvent séparées par d'autres plantes plus élevées, afin d'éviter la communication des poussières sécondantes. On ne peut trop se persuader que leur

rapprochement fait jouer & dégénérer les espèces ou variétés d'un même genre.

Pour récolter les graines dans leur plus parfaite qualité, on prendra les bouquets ou rameaux au fur & à mesure qu'ils auront obtenu leur entière maturité, ce qui arrive d'abord sur les principales tiges; on détachera ces graines qu'on fera bien sécher à l'air libre; on continuera jusqu'à ce que la récolte soit terminée, & onne rejettera pas, comme le conseillent quelques agriculteurs, les graines des branches latérales; l'expérience a prouvé que leur produit est aussi beau que celui de la principale tige, lorsqu'on a l'attention de planter les carottes pour graine : mais une précaution qui n'est pas indifférente, c'est d'employer de préférence, la première année, les graines des branches latérales. & de conserver celles des principales tiges pour les années suivantes; ces semences gardées en lieu sec & privées du grand air, seront bonnes encore au bout de trois ans.

De l'Imprimerie de la Feuille du Cultivateur, rue des Fossés-Victor, n°. 12. An IIe.